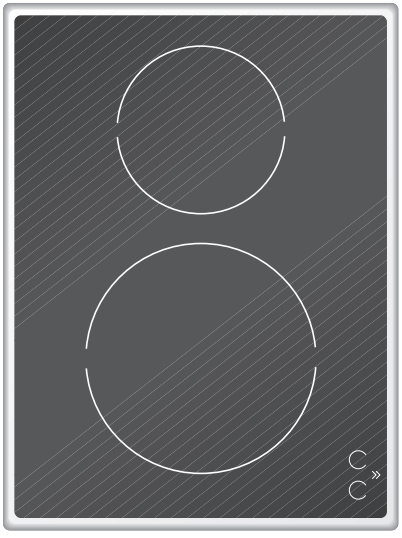
Instrucciones de utilización y montaje

VI 421

Placa de cocción de inducción



GAGGENAU

1. Indicaciones importantes **página 3-4**
Para la seguridad página 3
Antes de la primera puesta en servicio página 4
Para su utilización página 4
Ventajas al cocinar con inducción página 4

2. Equipamiento **página 5**
Equipamiento página 5
Accesorio especial página 5

3. Utilización **página 6-8**
Encender y apagar página 6
Indicación de servicio / detección de ollas / Indicación de calor remanente página 6
Función Booster página 7
Posibilidades de visualización página 8
Protección para las vacaciones página 8

4. Tabla de ajuste **página 9**

5. Indicaciones acerca de la batería de cocina **página 10**

6. Cuidado y limpieza **página 11**

7. Mantenimiento **página 12**

8. Instrucciones de montaje **página 13-16**
Características técnicas página 13
Indicaciones importantes para la instalación página 13
Preparación del mueble de instalación página 14
Instalación del cuadro de mando página 15
Instalación del aparato página 16

Felicidades por la adquisición de su nuevo aparato Vario.

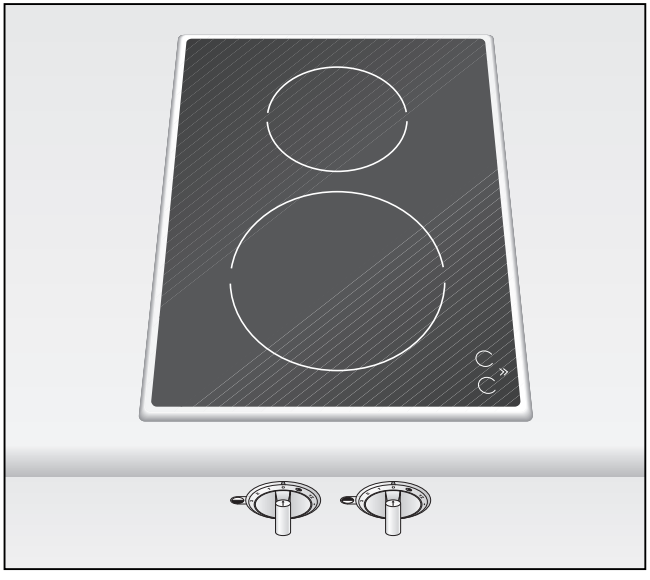
Antes de poner en servicio el aparato, deseamos familiarizarle con su nuevo aparato, tomando como base las instrucciones de uso. En las instrucciones de uso encontrará indicaciones importantes para la seguridad y el manejo. Estas indicaciones le sirven para su protección personal así para conservar el estado valioso de su aparato. Conserve por favor sus instrucciones de uso próximos al aparato.

Las indicaciones que deberá observar en la primera puesta en servicio, las encontrará en la página 4.

El capítulo equipamiento y utilización le relata lo que es capaz de hacer su aparato y como utilizarlo correctamente.

Las indicaciones y los consejos en el capítulo “cuidado y limpieza” sirven para mantener su aparato en un estado bello durante más tiempo.

¡Y a continuación le deseamos que se lo pase muy bien al cocinar!



1. Indicaciones importantes

Para la seguridad

Los aparatos defectuosos no deben ponerse en servicio.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de agua y de energía así como las normativas de construcción de los países respectivos.
¡Tenga en cuenta las instrucciones de montaje!
¡El aparato se puede destruir debido a una conexión falsa!

Preste atención al conectar los aparatos eléctricos próximos a las superficies de cocción de que las líneas de conexión no puedan entrar en contacto con superficies de cocción calientes.

¡Ponga el aparato en servicio únicamente bajo vigilancia! Precaución al manipular con grasa y aceite. ¡La grasa y el aceite sobrecalentado se pueden incendiar fácilmente! Extinga la grasa y aceite incendiado, tapándola. No le añada nunca agua.

¡Precaución! ¡El aparato se calienta durante el funcionamiento! ¡Mantenga alejados a los niños!

¡Ponga la zona de cocción sólo en servicio con enseres de cocina colocados encima!

No caliente botes de conserva cerrados. Podrían reventar.

¡No limpie jamás su aparato con aparatos de limpieza a vapor o con presión de agua – existe riesgo de cortocircuito!

No guarde materias sensibles a la temperatura y con riesgo de inflamación (p. ej. productos de limpieza, aerosoles) en los cajones o estantes o debajo del aparato.

En la parte inferior de la zona de cocción va integrado un ventilador. Atención, las piezas pequeñas o láminas situadas debajo de la placa de cocción, pueden aspirarse por el ventilador y dañarlo o influir negativamente en la refrigeración. Por ello los objetos situados en el armario inferior no deben estar más próximos a 5 cm a la entrada del ventilador. Las láminas han de retirarse.

Si debido a un uso indebido se producen fisuras, roturas o desprendimientos en la superficie de cocción de modo que las piezas sometidas a tensión pudiesen entrar en contacto directo o indirecto con líquidos que se filtren, o bien pudiese existir riesgo de lesiones, se ha de poner el aparato fuera de servicio de inmediato. ¡Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente. ¡Contacte con la asistencia técnica al cliente!

En todas las actuaciones de mantenimiento, el aparato deberá separarse de la red de corriente. ¡Extraiga para ello la clavija de red o accione la protección correspondiente.

Para que quede garantizada la seguridad eléctrica del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

El usuario es responsable de la utilización según lo dispuesto y del correcto estado del aparato. Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

¡Indicación:
Si ha montado la cubierta del aparato VD 400-000 (accesorio especial) en el aparato, esta se podrá cerrar cuando el aparato se haya refrigerado por completo. ¡No ponga el aparato en servicio con cubierta del aparato cerrada! Debido a la formación de calor se puede dañar el aparato y la cubierta del aparato. No utilice la cubierta del aparato como superficie de depositar utensilios o superficie para mantener caliente la comida.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Este aparato cumple con las disposiciones de seguridad y normativas respecto a la compatibilidad electromagnética. A pesar de ello aconsejamos que no lo utilicen personas que dispongan de marcapasos, prótesis acústica o implantes similares ya que se pueden originar interferencias que peligren el correcto funcionamiento.

Antes de la primera puesta en servicio

Retire el embalaje del aparato y evácuelo conforme a las normativas locales. Tenga en cuenta que el accesorio está dentro del embalaje. Mantenga los elementos de embalaje y folios de plástico fuera del alcance de los niños.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Antes de instalar el aparato compruebe si presenta daños de transporte.

El aparato deberá ser instalado y conectado antes de la primera puesta en servicio por un especialista. Antes de la puesta en servicio, deberá comprobar que la conexión a la red es la correcta.

El número de serie del aparato las encontrara en la ficha de control anexada a las presentes instrucciones de uso. Guarde la ficha de control por motivos de garantía junto a sus instrucciones de montaje y de manejo.

Lea detenidamente las indicaciones de montaje y de utilización antes de la puesta en servicio de su aparato.

Limpie el aparato y accesorios cuando lo utilice por primera vez a fondo. De esta forma eliminará los posibles olores a nuevo e impurezas existentes (véase el capítulo “Cuidado y limpieza”).

Para su utilización

El aparato sólo es apto para uso doméstico y no deberá utilizarse para fines distintos.

Utilice el aparato sólo para la preparación de comidas. El aparato no es apto para calentar la estancia de emplazamiento.

Las aperturas de ventilación situadas en la parte inferior del armario no deberán taparse.

¡La placa de cocción no debe utilizarse como superficie para depositar utensilios! No coloque alimentos envueltos en papel de aluminio, cubiertos, tapas de olla o cualquier otro objeto metálico encima de la zona de cocción de inducción. Al conectar por error se pueden calentar muy rápidamente estas piezas y producir daños.

Desconecte después de cocinar la placa de cocción.

Mantenga siempre la placa de cocción seca y limpia.

Una protección contra sobretemperatura instalado evita que se sobrecaliente el aparato y el mueble donde se encuentra alojado.

En caso de anomalías de funcionamiento, compruebe primeramente las protecciones de la vivienda. Si la causa no es debido al suministro de corriente, avise a su comercial o al servicio de asistencia técnica de cliente correspondiente.

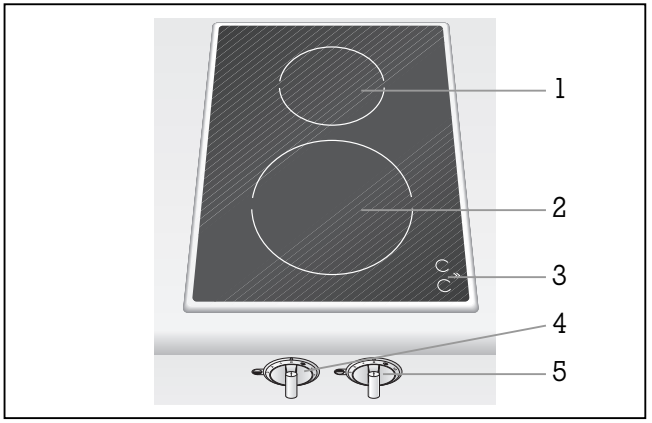
Ventajas al cocinar con inducción

Debajo de la zona de cocción no existe ningún elemento de calentamiento sino una bobina de inducción. Origina una calentamiento del fondo de la olla rápido e instantáneo, sin calentamiento previo de la zona de cocción.
No se precisa ninguna transmisión de calor de la zona de cocción a la Olla. Por tales motivos presenta la cocción de inducción las ventajas siguientes:

- Los tiempos de precocción y de sofreír son más cortos. Con ello ahora tiempo y energía.
- La zona de cocción reacciona al instante a cualquier variación de la graduación e interrumpe el suministro de potencia cuando se retira el recipiente de cocción de la placa de cocción, sin haberla desconectado previamente.
- Las comidas o salpicaduras desbordadas no provocan humos ni se queman ya que la zona de cocción apenas se calienta.

2. Equipamiento

Equipamiento



1 Placa de cocción de inducción Ø 15 cm (1200 W, con Booster 1800 W)

2 Placa de cocción de inducción Ø 21 cm (2200 W, con Booster 3300 W)

3 Panel de indicación

4 Maneta de mando para la zona de cocción anterior

5 Maneta de mando para la zona de cocción posterior

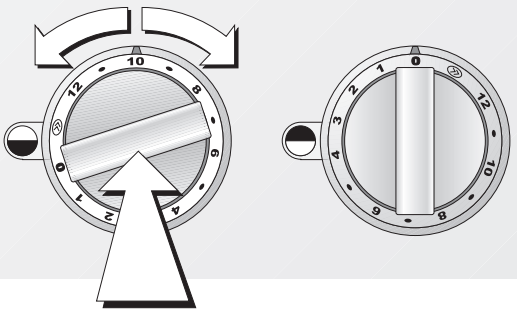
Accesorio especial

Puede pedir los accesorios especiales siguientes:

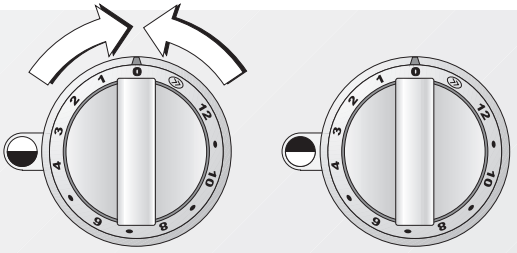
VV 400-000 Regleta de unión
VZ 400-000 Regleta de unión con temporizador
VD 400-000 Cubierta del aparato

3. Utilización

Encender



Apagar



Indicación de servicio / detección de ollas / Indicación de calor remanente

Encender
Pulse la maneta de mando y gire la maneta de mando hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación de cocción (1 - 12) deseada. El anillo luminoso situado en la parte posterior de la maneta y la indicación de servicio en el panel de indicación se iluminan mientras que este conectada la zona de cocción.
Según el material de la olla, cantidad de llenado y graduación de cocción ajustada, se puede producir ruido de funcionamiento. Esto es normal. El ventilador de refrigeración de la bobina de inducción potente, se puede encender y apagar durante el servicio.

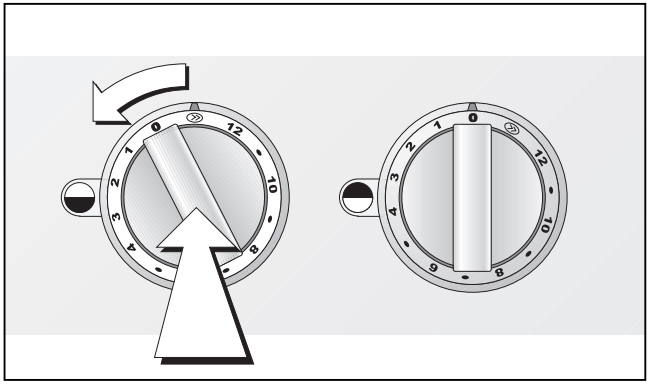
Apagar
Gire la maneta de mando a la posición 0.
El anillo luminoso se apaga.
Tenga en cuenta que la zona de cocción de indicación no proporciona calor en estado desactivado.

Indicación de servicio
La indicación de servicio se ilumina en el cuadro de indicación mientras que esté conectada la zona de cocción.

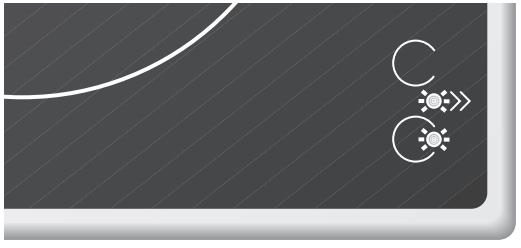
Detección de olla
La indicación de servicio en el panel de indicación parpadea y la zona de cocción no proporciona ninguna potencia si se ha colocado un utensilio de cocción inapropiado (demasiado pequeño, no magnético), o bien no se ha colocado ningún recipiente de cocción sobre la zona de cocción conectada.

Indicación de calor remanente
Las zonas de cocción de inducción no se calientan tanto como las zonas de cocción tradicionales. Sin embargo con un funcionamiento prolongado se puede calentar el fondo de la olla caliente debido a su contacto directo. Por ello la placa de inducción dispone de una indicación de calor remanente. Después de la desconexión parpadea la indicación de servicio en el cuadro de visualización, esta visualización permanecerá encendida hasta que se haya enfriado la zona de cocción lo suficiente que se pueda tocar sin peligro.

Función Booster



Indicación Booster



Ambas zonas de cocción disponen de una función Booster que aumenta la potencia de la zona de cocción. De este modo puede calentar sus comidas de forma más rápida. Sólo puede calentarse una zona de cocción respectivamente con la función Booster. Si utiliza una función Booster con una zona de cocción y activa otra zona de cocción, se desactivará la función Booster, continuando la primera zona de cocción con la graduación 12.

Activar la función Booster
Presione la maneta de mando hacia dentro y girela hacia la izquierda sobre el símbolo de Booster ». La indicación de funcionamiento y la de Booster en el cuadro indicador se iluminan mientras que se encuentre la función Booster activada.

Desactivar la función Booster
Gire la maneta de mando a la graduación de cocción deseada (1-12). La función Booster queda ahora desactivada. La indicación Booster se apaga.

Nota: En determinadas circunstancia se desconecta la función Booster automáticamente con el fin de proteger los componentes electrónicos dentro de su encimera contra daños.

Posibilidades de visualización

Anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando	Indicación en la placa de cocción	Estado de operación
		Aparato OFF
		Aparato ON, Olla detectada, modo de servicio normal
		Aparato ON, no se ha detectado ninguna Olla
		Aparato OFF, indicación del calor remanente
		Protección de sobrecalentamiento*, Fallo de corriente*
		Protección de vacaciones*, Error de montaje (el cable de conexión que va hacia el cuadro de mando no está insertado)

Explicación de símbolos: **apagado** **parpadea** **iluminado**

*Girar la maneta de mando a 0 en caso de que parpadee el anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando y el aparato no se caliente. En caso de sobrecalentamiento dejar enfriar el aparato.

Protección para las vacaciones (Desconexión automática)

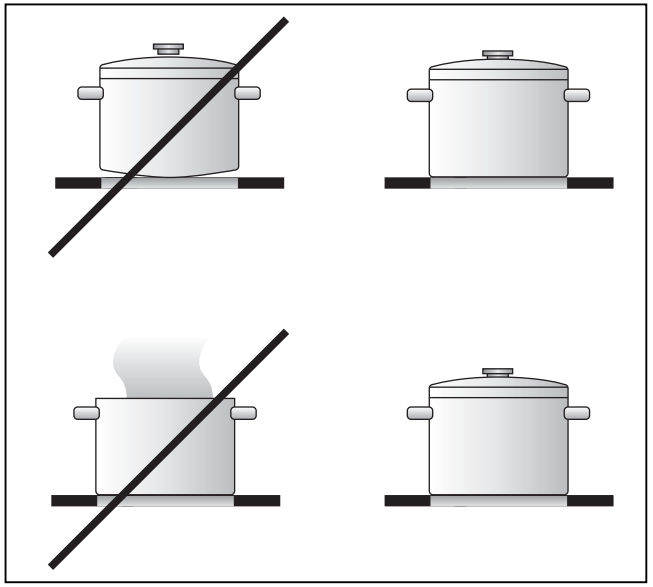
Para su seguridad se desconecta la placa de cocción automáticamente si en las próximas 4 horas no se produce ninguna operación o cambio. El anillo luminoso situado detrás de la maneta de mando parpadea. Gire la maneta de mando a 0. Ahora puede volver a conectar la placa de cocción normalmente.

4. Tabla de ajuste

	Cantidad	cocción inicial 12	graduación cocción de continuación	Duración cocción continuación
Fusión				
Chocolate, baño de chocolate, Mantequilla, Miel	100 g	–	1–2	–
Gelatina	1 paquete	–	1–2	–
Calentamiento				
Verdura de bote	400 g–800 g	1–3 Min.	2–4	3–6 Min.
Caldo	500 ml–1 Litro	2–3 Min.	10–11	2–4 Min.
Sopa ligada	500 ml–1 Litro	1–3 Min.	2–4	2–4 Min.
Leche	200 ml–400 ml	1–3 Min.	1–3*	2–4 Min.
Calentar y mantener caliente				
Potaje (p. ej. potaje de lentejas)	400 g–800 g	1–2 Min.	1–2	–
Leche	500 ml–1 Litro	2–3 Min.	1–3*	–
Descongelar y calentar				
Espicanas congeladas	300 g–600 g	3–4 Min.	3–5	5–15 Min.
Estofado de carne, congelado	500 g–1 kg	3–4 Min.	3–5	20–30 Min.
Hervir				
Masa de patata cocida, Albóndiga (1–2 litros de agua)	4–8 Unidad	6–9 Min.	7–9*	20–30 Min.
Pescado	300 g–600 g	3–6 Min.	7–9*	10–15 Min.
Cocción				
Arroz (con cantidad de agua doble)	125 g–250 g	2–4 Min.	3–5	15–30 Min.
Arroz con leche (500ml–1 litro Leche)	125 g–250 g	3–5 Min.	2–4	25–35 Min.
Patatas cocidas con 1-3 tazas de agua	750 g–1,5 kg	3–5 Min.	6–8	30–35 Min.
Patatas cocidas con sal y 1-3 tazas de agua	750 g–1,5 kg	3–5 Min.	6–8	15–25 Min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g–1 kg	3–4 Min.	6–8	10–20 Min.
Pastas (1–2 litros de agua)	250 g–500 g	6–9 Min.	9–10*	6–10 Min.
Estofar				
Redondo de carne	4 unidades	4–6 Min.	6–8	50–60 Min.
Estofado	1 kg	4–6 Min.	6–8	60–100 Min.
Gulasch	500 g	4–8 Min.	6–8	50–60 Min.
Asado				
Tortitas	–	1–2 Min.	9–10	fritura continua
Escalope rebozado	1–2 unidades	1–2 Min.	9–10	8–12 Min.
Bistec	2–3 unidades	1–2 Min.	10–11	8–12 Min.
Barritas de pescado	10 unidades	1–2 Min.	9–10	8–12 Min.
Freír (en 1–2 litros de aceite)				
Productos congelados	200 g por relleno	8–13 Min.	11–12*	fritura continua
Otros productos	400 g por relleno	8–13 Min.	6–8*	fritura continua

* Continuación de cocción sin tapa
Los valores de la tabla de ajuste son sólo orientativos.

5. Indicaciones acerca de la batería de cocina



Consejo parar ahorrar energía
Utilice menaje de cocina de una alta calidad cualitativa con fondo plano y grueso. Los fondos de olla irregulares prolonga innecesariamente los tiempos de cocción.

Seleccione siempre una Olla y recipiente cuyo tamaño corresponda a la cantidad de la comida a preparar. Una Olla grande con muy poca cantidad de comida consume demasiado energía.

Tape las ollas y las sartenes siempre con las tapaderas adecuadas. La duración de cocción es acortada notablemente, el consumo de corriente se reduce.

Baje la potencia del punto de cocción a tiempo. Durante la cocción no debe producir burbujas el agua.

Para cocinar deberá utilizar recipientes de cocción con suelo magnético de metal. Ello se puede comprobar fácilmente mediante un imán. Si es atraído por el fondo de la olla, es indicio de que el recipiente de cocción es apto. Para la inducción es apropiado usar menaje de cocina de acero esmaltado, hierro colado o menaje de cocina de aptitud especial para acero inoxidable. La batería de acero inoxidable normal y equivalentes de cristal, cerámica, cobre o aluminio no son aptas.

Si se utiliza un recipiente de cocción de material inapropiado o un recipiente de cocción demasiado pequeña, la zona de cocción no suministra potencia y la indicación de servicio en el panel de indicación parpadea.

Evite calentar recipientes de cocción vacíos.
De esta forma se puede dañar tanto el fondo de la olla como la cerámica de vidrio.

Al utilizar menaje de cocina especial, se han de observar las indicaciones del fabricante.

6. Cuidado y limpieza

Atención: ¡No limpie jamás su aparato con aparatos de limpieza a vapor o con presión de agua – existe riesgo de cortocircuito!

¡Precaución peligro de incendios! Espere antes limpiarla de que se haya enfriado la placa de cocción y esté templada al tocar con las manos.

Antes de la primera puesta en servicio y después de cada uso deberá realizar una limpieza a fondo.

Utilice para la limpieza un paño húmedo blando o papel de cocina y el limpiador del placas de cocción Gaggenau o cualquier otro producto de limpieza y de cuidado para vitrocerámica. Pase a continuación un paño seco.

El limpiador de placas de cocción Gaggenau cubre la superficie de cocción de vitrocerámica con una película brillante repelente a la suciedad. De este modo mantendrá su placa de cocción durante más tiempo con un aspecto bello, facilitando su limpieza.

No aplique productos de cuidado sobre la placa de cocción caliente, se podrían producir manchas.
No utilice productos químicos agresivos o abrasivos (p. ej. spray para hornos), ni tampoco productos de abrillantado nitro! Además no utilice esponjas abrasivas.

Los restos de comida con un elevado contenido en azúcar (p. ej. leche caliente desbordada, mermelada), pueden dañar la superficie de su panel de cocción. Elimine este tipo de restos de comida con una rasqueta de vidrio de inmediato.

Debido al desgaste del piso de la olla, se pueden producir manchas sobre la placa de cocción de color perlado.
Esta en cambio no influye negativamente la función de la superficie de cocción.

Otras indicaciones para la limpieza las puede extraer del folleto adjunto.

Puede adquirir en su comercial nuestra rasqueta de vidrio (número de pedido 087670) y el limpiador de placa de cocción Gaggenau (Número de pedido 098690).

El marco de la placa de cocción lo puede limpiar con un paño húmedo blando y solución jabonosa ligera o limpiador para acero inoxidable de uso comercial.

7. Mantenimiento

Antes de realizar cualquier reparación deberá separar el aparato de la tensión de red.

En caso de que se produzcan anomalías de funcionamiento, deberá comprobar primeramente las protecciones eléctricas de la casa.
Si la alimentación eléctrica es correcta y el aparato continua sin funcionar, deberá contactar con su comercial o con un servicio de asistencia técnica al cliente de Gaggenau. Indique el tipo de aparato. El número de serie y el tipo de aparato los encontrará en la ficha técnica informativa que se suministra conjuntamente con estas instrucciones de uso de montaje.
Para que quede garantizada la seguridad del aparato, las reparaciones las han de llevar a cabo técnicos electricistas autorizados.

¡Las intervenciones indebidas producen la pérdida al derecho de Garantía!

8. Instrucciones de montaje

Características técnicas

Valor de conexión total: 3 400 W / 220-240 V

Indicaciones importantes para la instalación

Este aparato se puede combinar con todos los aparatos de la serie Vario 400 de Gaggenau.

El aparato se puede instalar en combinaciones de cocinas de madera o material inflamable similar sin necesidad de tener que tomar medidas adicionales.
El mueble de instalación y la superficie de trabajo en el cual se encuentra instalado el aparato, deberá ser termorresistente como mínimo hasta los 90°C.

El aparato sólo podrá ponerse en servicio por un técnico especialista autorizado teniendo en cuenta la normativa en vigor de las compañías de suministro de agua y de electricidad así como las normativas de construcción de los países respectivo.

El cable de conexión de red deberá corresponder como mínimo al tipo H 05 VV-F (3 x 1,5 mm^2).
Observe las indicaciones que aparecen en la placa de características y conecte el conductor de protección de puesta a tierra.

Al establecer las conexiones eléctricas, se ha de prestar atención de que estas no puedan entrar en contacto con piezas calientes de la placa de cocción.

El instalador es responsable de un funcionamiento correcto en el lugar de instalación. Al usuario se le ha de explicar además, como separar el aparato de la red eléctrica en caso de necesidad.

Verificar daños de transporte al desembalar el aparato y, en caso necesario, informar inmediatamente a la empresa de transporte.

La separación lateral desde el canto del aparato hasta la pared o partes de muebles, deberá ser como mínimo 20 mm.

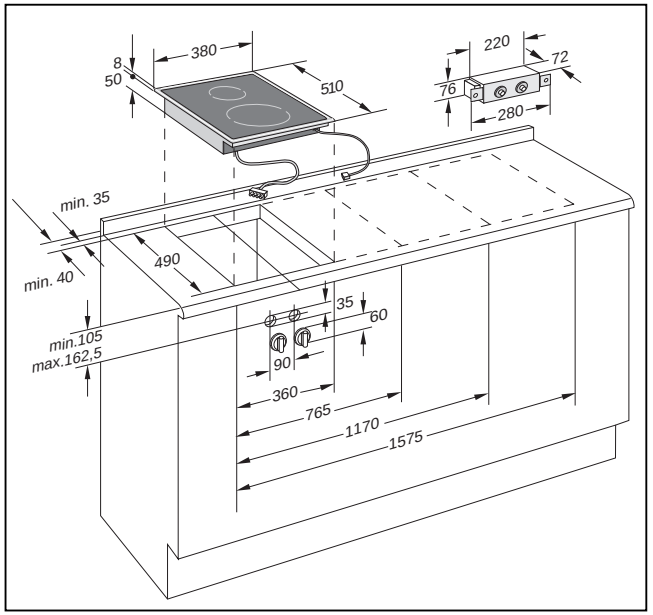
Para garantizar una circulación de aire suficiente en la parte inferior del aparato, deberán realizarse aperturas de ventilación en el armario inferior. Tenga en cuenta el croquis de instalación.

Si el aparato no se puede separar de la red en todos sus polos mediante una clavija accesible, se ha de prever un dispositivo de corte con una distancia entre contactos de como mínimo 3 mm de lado instalación (p. ej. protecciones de la vivienda).

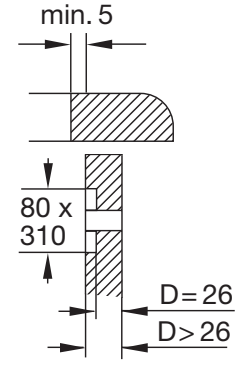
Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía. Tenga en cuenta las “Indicaciones importantes” en la página 3 y 4.

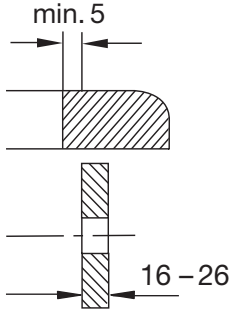
¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Preparación del mueble de instalación



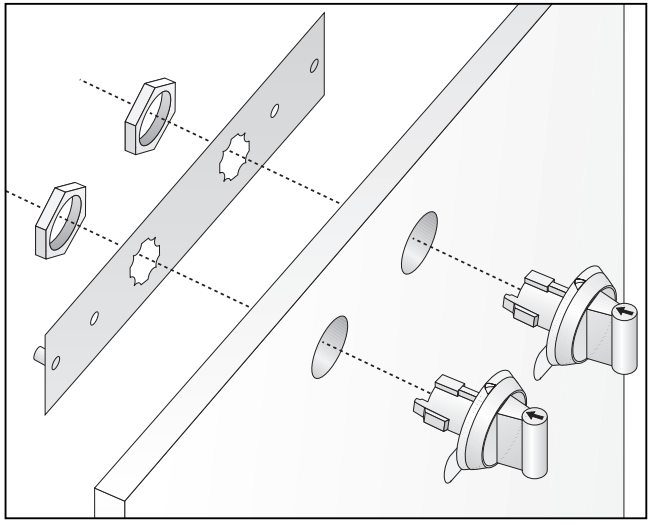
- Establecer el recorte para uno o varios aparatos en la mesa de trabajo según el croquis de instalación. El croquis de instalación contiene la necesidad de espacio para la pletina de conexión entre ambos aparatos. Los aparatos también se pueden instalar en recortes individuales, teniendo en cuenta de mantener una separación lateral de como mínimo de 50 mm entre los aparatos.
- Realizar conforme a la figura los taladros de Ø 35 mm para la sujeción de la maneta de mando en el frontal del armario inferior.
- Si el espesor de la moldura frontal es superior a 26 mm, se ha de fresar la moldura desde la parte posterior a una medida de 80 x 310 mm, de modo que el espesor del marco frontal no sea superior a 26 mm en este espacio.

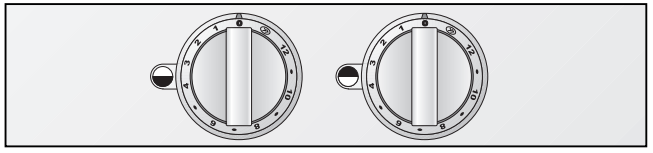


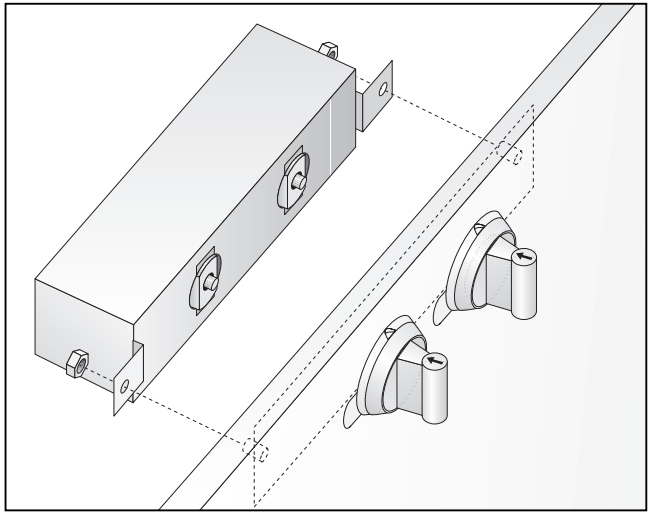


- Se puede realizar la instalación con un horno de empotrar con ventilación conforme a las indicaciones de instalación. Para que se disponga de una buena ventilación de la encimera, se ha de retirar la pared posterior del mueble.
  En la parte posterior del horno o del elemento del mueble deberá existir respecto a la pared un ancho de ventilación de unos 20 mm.

Instalación del cuadro de mando





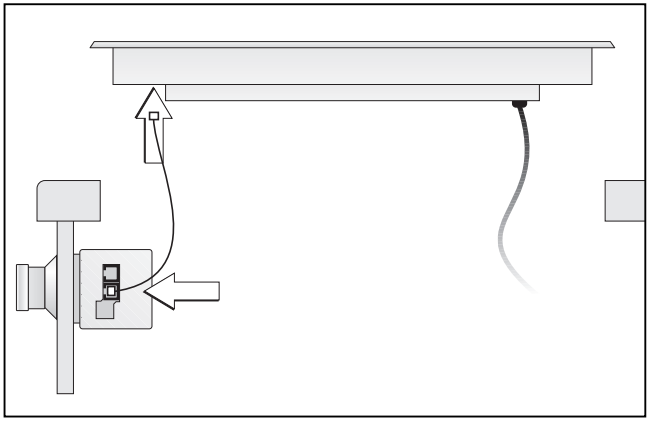


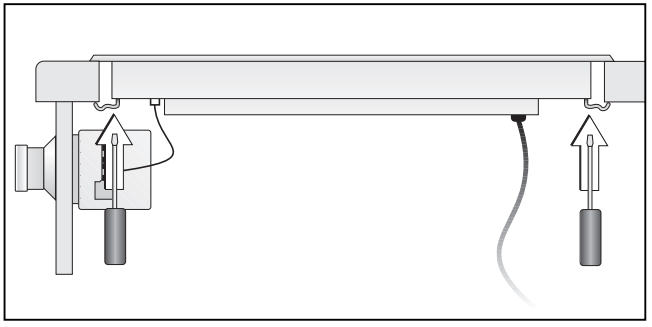
¡Indicación:
Este aparato sólo se puede instalar con conjuntamente con un cuadro de mando de la misma denominación de tipo.

¡Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, bajar el automático de protección de la vivienda!

- Antes del montaje retirar los elementos de embalaje de estiropor en las manetas de mando y las láminas de protección en la parte posterior de los anillos luminosos.
- Sujetar la chapa de fijación desde la parte posterior contra la moldura frontal. Insertar la maneta e mando desde la parte anterior en los orificios y apretar firmemente las tuercas desde la parte posterior. Prestar atención a una asignación correcta de los puntos de cocción. La maneta de mando para la zona de cocción anterior está a la izquierda, la maneta de mando para la zona de cocción posterior está situada a la derecha.
- Enroscar firmemente el cuadro de mando con las tuercas adjuntas a la chapa de sujeción.

Instalación del aparato





Indicaciones acerca del montaje de una cubierta de aparatos VD 400-000 (accesorio especial):
Con la encimera se adjuntan dos ángulos para el montaje de la cubierta del aparato. Antes de instalar atornille los ángulos en el lado posterior de la encimera (véase las instrucciones de montaje VD 400-000).

- Insertar el cable de conexión del aparato y del cuadro de mando firmemente (los conectores deben encastrar).
- Insertar el aparato con el logotipo de Gaggenau en la parte anterior dentro del recorte a nivel y alinearlo a continuación.
  ¡Indicación: El aparato no debe pegarse con silicona sobre la mesa de trabajo.
- Fijar el aparato con los 4 tensores de encimera adjuntos en la mesa de trabajo.
- Conectare el aparato a la red y comprobar su funcionamiento. En caso de que no este insertado el cable de conexión entre el cuadro de mando y el aparato, el anillo luminoso parpadea en la parte posterior de la maneta de mando. Compruebe el correcto asiento del cable de conexión.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN
☏ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com